

Evaluare sumativă

1 punct
5 x 0,2 p.

I. Notați pe caiet litera corespunzătoare răspunsului corect, pentru fiecare enunț.

1. Un dispozitiv folosit în bucătărie este:
a. strecurătoarea; b. polonicul; c. deschizătorul de conserve; d. telul.
2. Prepararea termică în prezența apei se face prin:
a. prăjire; b. fierbere; c. coacere; d. frigere.
3. La o masă festivă sunt elemente decorative:
a. florile și lumânările; b. farfuriile; c. tacâmurile; d. paharele.
4. La baza piramidei alimentare se găsesc:
a. dulciurile; b. carnea și peștele; c. fructele și legumele; d. cerealele.
5. Pentru un meniu corect, preparatele lichide se servesc:
a. înainte de gustări; b. după gustări; c. după preparatul de bază; d. după brânzeturi.

II. Notați pe caiet asocierile corecte dintre obiectele din dotarea unei bucătării din caseta A și categoriile din care fac parte din caseta B.

1 punct
5 x 0,2 p.

A 1. mixer; 2. platouri; 3. strecurătoare; 4. cuptor cu microunde; 5. congelator.

B a. aparate pentru păstrarea și conservarea alimentelor; b. ustensile; c. dispozitive;
d. aparate pentru prelucrarea mecanică a alimentelor; e. veselă; f. aparate pentru pregătirea la cald.

III. Notați pe caiet cifra corespunzătoare fiecărui enunț și scrieți în dreptul ei litera A dacă enunțul este adevărat sau litera F dacă enunțul este fals.

1 punct
5 x 0,2 p.

1. Aparatul de vacuumat este folosit pentru prăjirea diverselor alimente.
2. Coacerea și prăjirea sunt cele mai sănătoase metode de preparare a alimentelor.
3. Vinul și unele brânzeturi se obțin prin metode biochimice.
4. Spălarea mâinilor cu apă și săpun este necesară înainte și după lucrul cu alimente.
5. Bucătarul prezintă meniul, ia comenzile și servește clienții.

IV. Notați pe caiet cuvintele care completează enunțurile, astfel încât acestea să fie corecte din punct de vedere științific.

2 puncte
5 x 0,4 p.

1. Furculițele se așază pe masă, la ... farfuriei.
2. În timpul preparării sau conservării alimentelor trebuie respectate norme de ...
3. Meniurile ... sunt concepute pentru persoane care suferă anumite boli.
4. Pentru a promova produsele alimentare ... se organizează târguri cu specific.
5. Un afiș publicitar cuprinde, ilustrație, ... și slogan.

V. Rezolvați pe caiet următoarele cerințe:

4 puncte
1 x 4 p.

1. Explicați importanța a cinci factori de confort dintr-o bucătărie.
2. Enumerați trei norme de sănătate și securitate a muncii în bucătărie.
3. Precizați legătura dintre piramida alimentației sănătoase și întocmirea meniului.
4. Prezentați pe scurt o strategie de promovare a unui produs alimentar specific zonei.

Notă:

Se acordă
1 punct din oficiu